

Bohemian Pilsner nr 3 BA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.3 kg (91.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.05 kg (1.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	60 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------